

PAGO DEL CONDE



TEMPRANILLO



A los pies de la Sierra de la Demanda y próximo al Valle del Duero se encuentra el paraje de San Roque. Aquí los viejos viñedos de Tempranillo presumen de una frescura especial y un carácter singular.



VARIEDAD Tinto del país (clon de tempranillo de la zona) y hollejos de albillo.

VIÑEDO Viñas centenarias que se encuentran a los pies de la Ermita de San Roque, esta es una ladera orientada al sur, en el paraje de San Roque, son suelos arcillo ferrosos y con orientación sur, situados a 1012 metros de altitud que ayuda a conservar una frescura especial en el tempranillo ya que las temperaturas en verano sufren una importante oscilación térmica entre el día y la noche. Con rendimientos muy bajos alrededor de los 1400 kg/ha.

ELABORACIÓN Las uvas en cajas, se introducen en la cámara durante 12 horas a 4° C, Se realiza una doble selección de racimos y de uvas en la mesa de selección, por último se estrujan las uvas muy levemente y se introducen en depósito por gravedad, se incorporan los hollejos de albillo en una cantidad de un 5-10%, a continuación las levaduras indígenas de los viñedos realizan la fermentación, el tiempo de maceración es de 15 días y posteriormente solo el vino flor se pasa a barricas nuevas donde el vino realiza la fermentación maloláctica con battonages periódicos y su posterior crianza.

CRIANZA Se realiza en barricas de roble francés durante 24 meses realizando un trasiego a los 12 meses para limpiar lias.

CATA Color rojo cereza con reflejos granates, en nariz aromas de fruta negra (ciruela pasa, moras y brote de arándanos) acompañadas de ligeras notas de clavo y especias con un final de madera de cedro, en la entrada en boca es muy intenso, fresco, sedoso y largo con recuerdos balsámicos, especiados y frutas en licor muy maduras.